



Cena de Gala Nochevieja 2024-25



Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Para seguir

Parmentier de hongos con virutas de pintada.

Milhojas de foie con anguila ahumada y manzana caramelizada.

Carabinero al horno en jugo de su coral.

Suprema de salmón rojo de Alaska con cremoso de apio-nabo
y salsa de mantequilla de avellana.

Sorbete de Kalamansi y limón verde.

Lomo de vacuno madurado "Café de París" y patatas soufflé.

El dulce final

Lingote de Banoffee y chocolate con helado de Moccacino.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces navideños.

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax Organistrum - Albariño 100%.

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva XR. - Tempranillo y Graciano.

Aguas minerales (con gas o sin gas)

Para recibir el Nuevo Año

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 160,00€ - Iva incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.